

## Table des matières

La route des épices : précieuse mais insuffisante (1/3).....	1
La route des épices : établie et convoitée (2/3).....	3
La route des épices : impériale et britannique (3/3).....	4

## La route des épices : précieuse mais insuffisante (1/3)

Une série proposée par Françoise Thibaut, correspondant de l'Académie des sciences morales et politiques

<https://www.canalacademies.com/emissions/series/la-route-des-epices/la-route-des-epices-precieuse-mais-insuffisante-1-3>

Émission proposée par : Françoise THIBAUT

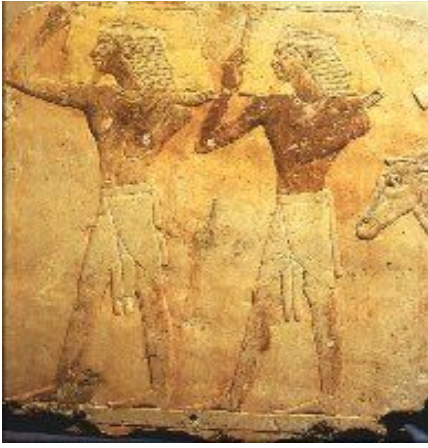
Référence : foc529

[Télécharger l'émission \(7.21 Mo\)](#)

Françoise Thibaut, correspondante de l'Institut, vous raconte comment est née la route des épices dans un premier volet d'une série de trois émissions. Depuis qu'il existe, l'homme a toujours souhaité améliorer son « ordinaire », sa nourriture. Il a eu l'ingéniosité de recourir à des plantes, des feuilles, des graines, des fleurs, des arbres, des mousses, qui parfois se révélèrent traîtres, mais dont il fit très souvent l'agrément de ses repas...



Le but était triple : rehausser, rendre agréable ce qui était fade ou insipide (n'allons pas plus loin que le sel, destiné à conserver la nourriture mais aussi à rehausser le goût du pain) ; assagir ou affadir ce qui était trop violent; dissimuler le mauvais goût de nourritures souvent mal ou trop longtemps conservées, notamment à la fin de l'hiver : viandes faisandées ou séchées, poissons en barils, grains ou farines abîmés, fruits et légumes douteux....



L'Europe du Nord n'est pas très riche en variété de « goûts » ; ce qui donne du goût est en effet très souvent le soleil : l'abondance de l'ensoleillement. Dans leur inlassable exploration du monde les Européens s'appliquèrent donc à rechercher des senteurs, - car le nez participe beaucoup au goût - des saveurs nouvelles : route des saveurs, route des arômes, route des épices : tout un roman... aussi important que celui de la soie, davantage tropical, davantage maritime... et moins connu...

Les Phéniciens, grands navigateurs et commerçants, établirent des comptoirs dans toute la Méditerranée, et au delà, pour échanger des matières brutes contre des produits de luxe, allant jusqu'aux îles Canaries, en Afrique de l'Ouest, en Cornouailles. Alexandre le Grand, dont le maître fut Aristote très féru de zoologie et de botanique, fit faire, lors de ses campagnes militaires, des inventaires de la flore, de la faune et des minéraux, rencontrés en Afghanistan, sur les contreforts de l'Himalaya, au Penjab, le long de l'Indus.

On considère Théophraste (372/288 AV.J.C.) élève d'Aristote, comme le père de la botanique, opérant un classement de plus de 400 plantes, herbes et arbrisseaux, qui sera repris jusqu'à Joseph Pitton de Tournefort au début du 18ème siècle, étudiant aussi leur toxicité. Plus tard le médecin Dioscoride dans sa *Materia Médica* (40 ap.J.-C.), l'écrivain Pline l'Ancien mort dans l'éruption du Vésuve décrivent les usages possibles de nombreuses plantes, descriptions que l'on retrouve d'ailleurs dans de nombreux textes arabes notamment les manuscrits de Abu Salim al-Malati datant du 12ème siècle.

Les Romains aimaient les mets très relevés, et captèrent à leur profit, après la chute définitive de Carthage, le commerce et les connaissances des Phéniciens. Au cours de la longue agonie de l'Empire Romain, les Perses, puis les Arabes, reprirent cet héritage, acheminant depuis Ceylan, le sud de l'Inde, la péninsule malaise, de Java, de Sumatra, des archipels des Moluques et des Célèbes senteurs et saveurs convoitées. Mais en quantités insuffisantes, ce qui les rendaient de valeur inestimable. Les Principautés italiennes, Venise, Gênes, s'octroyèrent bientôt un quasi monopole de l'entrée de ces précieuses denrées en Europe, accumulant ainsi de considérables profits. De leur côté les Ottomans, maîtres de la Méditerranée orientale imposèrent de lourds droits de douanes aux occidentaux.

Parmi d'autres, la famille Polo (le père, l'oncle et Marco) allant jusqu'en Chine, les religieux de différents Ordres monastiques, ramenèrent en Europe à la fois de précieuses connaissances et le goût de saveurs nouvelles. Ces merveilles orientales ne furent pas acquises sans lourdes contreparties : ainsi la peste noire de 1346 entra par les bateaux stationnés en Crimée en Europe, tuant sans doute 25 millions de personnes : pendant cette épidémie, la noix de muscade fut considérée (notamment en Angleterre) comme un remède, et son cours fut plus élevé que celui de l'or ; Le prince Henri du Portugal (Henri le navigateur) développa la connaissance des plantes

issues d’Afrique et de l’Océan Indien et fit de son frère le roi Pedro, « le roi du poivre », monopolisant ainsi l’entrée des précieux grains en Europe avec les profits que l’on peut imaginer. De son côté, en Chine, la Dynastie Ming commandita les expéditions maritimes de l’Amiral Cheng He, lequel avec ses 60 jonques alla jusqu’à Zanzibar, faisant la liaison avec les Arabes, créant les routes maritimes des épices, teintures, parfums, encens, opium, perles, jades, de l’Asie du Sud-Est.



Sortant de la torpeur dans laquelle la chute romaine et la chrétienté les avaient enlisés, les Européens entreprirent leur exploration du monde au 15ème siècle, financés par les négociants et marchands à la recherche de comptoirs d’échanges : ce qui manquait à l’Europe c’était la « quantité » de biens et liquidités, accaparés par les privilégiés. Les nouvelles voies tracées d’abord par les Portugais, les Espagnols, les pilotes vénitiens ou gênois, devaient apporter cette

indispensable ouverture : Christophe Colomb chercha la Chine par l’Ouest, Vasco de Gama atteignait l’Inde en 1499 après 630 jours de voyage : la vente des épices (en particulier les clous de girofle) et des teintures qu’il rapporta couvrit 60 fois le coût total de son expédition : la route des épices était définitivement ouverte....

**Écoutez la suite de cette série :**

## **La route des épices : établie et convoitée (2/3)**

Sans doute, l’homme a-t-il toujours souhaité améliorer son « ordinaire », sa nourriture. Il a eu l’ingéniosité de recourir à des plantes, des feuilles, des graines, des fleurs, des arbres, des mousses, qui parfois se révélèrent traîtres, mais dont il fit très souvent l’agrément de ses repas... Deuxième volet de la série La route des épices...

Émission proposée par : Françoise THIBAUT

Référence : foc530

[Télécharger l’émission \(4.52 Mo\)](#)

Ce sont donc les Portugais et les Espagnols qui ouvrirent le bal, non plus en transits épisodiques et pleins d’aléas, comme les pratiquaient les principautés italiennes, mais en voies permanentes, dotées de « comptoirs » eux-mêmes dotés d’infrastructures, de personnels de commerce et de protections diplomatiques : les jardins de ports, les entrepôts à grains et plantes commencent à ce moment. L’étude systématique des graines, fruits et agrumes, accompagna ce vaste mouvement du développement de la consommation des « épices » ou produits tropicaux. Les hardis marins et entrepreneurs des Provinces Unies les talonnaient bientôt, sous la direction de Houten établissant de puissants comptoirs à Bantan, Malacca et Java ; ils furent suivis des Britanniques à l’instigation d’Elisabeth I : Après **Magellan**, de retour en 1522,



le **sir Francis Drake** effectua la seconde circumnavigation doté des lettres patentes de la reine et financé par les marchands de Londres, entre 1577 et 1580, rapportant or, et pierreries volées aux galions espagnols et épices des Moluques et des Indes. Le commerce se stabilisa avec la création de Compagnies détenant des monopoles d'établissement, de gestion et de transport des précieuses denrées : *l'East Indian Company* était née et devait durer jusqu'au XX<sup>e</sup> siècle, usant d'un droit exclusif du Cap de Bonne Espérance à la Chine.



**James Lancaster** reçut la direction de la première expédition commerciale, et renvoya depuis Bantan un premier navire rempli de poivre et de muscade ! Pour dix livres (soit près de cinq kilos) de muscade achetées un penny à Bantan, la revente à Londres était de deux livres anglaises et dix shillings : un bénéfice de 600% !

Les Portugais furent bientôt éliminés par les Hollandais, qui entrèrent en rivalité avec les Britanniques, au cours de luttes acharnées, tel le Massacre d'Amboyna en 1623. Le traité de Westminster de 1654 essaya de pacifier les relations et de répartir selon des contingentements les accès et transports des différents produits ; mais c'était très difficile à contrôler. La suprématie batave à Malacca, principal comptoir d'acheminement des épices en Asie du Sud-Est dura 112 années, entretenant la folie de la muscade, de la girofle, de la vanille et du safran, ainsi que des différentes espèces de poivre. Samuel Pepys raconte en 1665 dans son Journal sa visite secrète aux entrepôts de Londres dont les senteurs - écrit-il - « *le mirent au bord de l'évanouissement* ».

On peut ainsi distinguer une sorte de « duopole » des compagnies hollandaises et britanniques, émaillé de querelles et mini-escarmouches, vite résolues dans l'intérêt de la continuité du commerce. Mais cela ne devait pas durer....

## **La route des épices : impériale et britannique (3/3)**

Troisième et dernier volet de la série « La route des épices ». Sans doute l'homme a-t-il toujours souhaité améliorer son « ordinaire », sa nourriture. Il a eu l'ingéniosité de recourir à des plantes, des feuilles, des graines, des fleurs, des arbres, des mousses, qui parfois se révélèrent traîtres, mais dont il fit très souvent l'agrément de ses repas... Françoise Thibaut précise les raisons historiques qui ont permis aux Britanniques de s'imposer sur cette fameuse route...

Émission proposée par : Françoise THIBAUT  
Référence : foc531

## [Télécharger l'émission \(10.74 Mo\)](#)

Ce furent la [Révolution française](#) et l'[Empire de Napoléon](#) qui permirent aux Britanniques d'imposer leur prééminence dans le juteux commerce des épices : en effet dans la confusion semée en Europe, les Pays-Bas se trouvèrent inclus dans les stratégies de l'Empereur français. Le blocus continental européen incita les Britanniques à se tourner vers la mer, le trafic au long cours, encore plus qu'avant, d'abord pour ne pas mourir de faim et trouver les subsides capables de financer la guerre européenne.

Une sorte de guérilla coloniale les opposa durant plusieurs décennies aux Hollandais et à ce qui restait de l'Empire portugais. Les moyens mis en œuvre finirent par se révéler fructueux et le XIX<sup>e</sup> siècle fut le siècle de la « découverte des océans et du monde » : à ce jeu, les Britanniques se révélèrent extrêmement performants.

© National Library of Australia



En 1767 le capitaine **Samuel Wallis** découvrit Tahiti, et le 26 août 1768 l'Endavour appareillait de Plymouth pour une expédition d'envergure commandée par le capitaine **James Cook** ; outre le personnel navigant et commercial habituel et les unités militaires de protection, elle comprenait l'astronome Charles Green, le botaniste Daniel Solander et l'illustre Joseph Banks.



Les différents trajets de Cook durèrent quatre années et le menèrent jusqu'au sud-est de l'[Australie](#) et en [Nouvelle Zélande](#) jusque là inconnus. A peu près au même moment, **Bougainville** accostait avec la Boudeuse dans plusieurs îles du Pacifique accompagné de scientifiques non moins éminents ; vingt ans plus tard, mandaté par [Louis XVI](#), **La Pérouse** entreprenait un long périple qui le mena dans tout le Pacifique de l'Ouest mais s'acheva tragiquement en 1788. Ce n'est qu'à ce moment, extrême fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, que la première circumnavigation

française est accomplie.

La rivalité maritime est donc franco-anglaise, mais ne durera pas : à partir du [Directoire](#), et après Aboukir, l'ambition napoléonienne sera essentiellement terrestre. Les Anglais prennent définitivement le contrôle des océans, et bâtissent leur Empire dessus, jusqu'à revendiquer, sous Victoria, un « Empire des mers ».

En 1788 **Francis Light**, sous la bannière de l'East Indian Company prend possession de l'île de Pénang au nord de la péninsule malaise ; et *Le Bounty*, célèbre pour la mutinerie menée par **Fletcher Christian** en avril 1789 est chargé d'arbres à pain destinés aux esclaves des plantations.

C'est à ce moment aussi que sur l'impulsion de botanistes éclairés, tels [Buffon](#), Linné

[[Nous devons au grand savant suédois **Karl Von Linné** (1707-1778) la classification moderne des plantes ; ce faisant, il démontra une imagination quasi poétique, rendant hommage aux grands botanistes du passé et de son temps pour « nommer » de nombreuses plantes, notamment les arbustes d'agrément venus des tropiques, et officialisant souvent leur dénomination dans sa classification de 1753.

Nous lui devons : le **bégonia** en hommage au gouverneur français de Saint-Domingue Michel Bégon ; le **bignonia** pour le prédicateur et académicien Jean-Paul Bignon ; le **camelia** en hommage au jésuite botaniste morave Joseph Kamel ; le **fuchsia** pour Léonard Fuchs ; le **gardénia** pour Alexander Garden ; le **Magnolia** pour Pierre Magnol ; le **zinnia** pour le botaniste allemand J.Gottfried Zinn.

Jussieu officialisa également la **bougainvillée** (en hommage à Bougainville et l'**Hortensia** dont le nom reste incertain jusqu'en 1789. Le **dahlia**, acclimaté pour la première fois au [Jardin des Plantes](#) en 1802 fut ainsi nommé en hommage au suédois Andréas Dahl, élève de Linné .]],

Forsyth, Zinn, que naissent la plupart des expériences « d'acclimatation » avec leurs serres et leurs jardins.



L'histoire est intéressante le début de l'extraction industrielle du charbon permet de chauffer en Europe de vastes espaces pour l'entretien de ces précieux trésors végétaux. Les girofles et muscades des Moluques sont ainsi transplantées à Penang avec succès dans le premier des jardins botaniques créés par les Britanniques sous les tropiques.

Dès avant 1840 ces derniers installent 3 bases le long de la péninsule malaise : l'île de Penang, au nord, au fond du golfe du Bengale, faisant la jonction avec l'[Inde](#) de l'Est, Calcutta et l'immense delta du Gange, la solide base de [Malacca](#) au centre, et tout au sud [Singapour](#), également sur une île, au carrefour des îles du Pacifique de l'ouest et incontournable

étape vers le [Japon](#).

Le but des Anglais n'est pas à proprement parler de coloniser peuples et terres, mais d'établir des comptoirs commerciaux et de préserver les lieux de culture. L'Empire britannique des épices est en train de naître : **William Farquhar** devient le premier gouverneur de Penang (baptisée Ile du Prince de Galles), fait créer en liaison avec **Joseph Banks** et **William Marsan**, deux jardins botaniques, et un jardin de gingembres.

Sur son instigation également une expédition zoologique découvre le tapir de Malaisie en 1823 ; des jardins identiques sont développés à [Singapour](#), et le niveau de vie des Européens s'améliorant on développe aussi les plantes d'ornement : orchidées, forthysia, gardenia, etc... Les feuilles de thé commencent à être exploitées industriellement à partir de Ceylan, et de l'Inde : à la fin du siècle sir **Thomas Lipton** fera déporter des milliers de Tamouls du sud de l'Inde vers le nord de l'île pour cultiver ses plantations.



Plus sournoisement, les Britanniques ne voient pas d'un mauvais oeil la culture de l'**opium** qui rapporte des milliards de livres, ainsi que celle d'autres plantes narcotiques : ainsi Penang, où l'on trouve ce poivre rouge surprenant, devient l'**île du Bétel** dont on mâche abondamment les feuilles dans tout le sud-est asiatique et en Inde.

En 1836 James Low écrit à Londres que « **muscade, girofle, gingembre et poivre font la fortune des négociants et de Sa Majesté** ».

En 1877 sous l'impulsion du même, 22 plants d'hévéa quittent en fraude et par bateau les forêts amazoniennes. Seulement 7 arrivent en bon état à Londres et sont « acclimatés ». Quelques pousses sont expérimentées en Malaisie, à Perak et Kuala Kangsar, ainsi qu'à [Singapour](#) : c'est le succès : la culture industrielle du latex de l'hévéa est née, ruinant la culture originaire du nord du [Brésil](#) et l'opulente Manaus. Un département des Forêts est créé pour l'ensemble de la péninsule en 1883, chargé notamment de déboiser la forêt primaire d'origine, pour la remplacer par des plantations : en 1911 un million d'acres ont été planté d'hévéas, sous l'impulsion du botaniste **Ridley**[[Sir Ridley, est mort centenaire à Kew en 1955, près du célèbre jardin.]], et en 1918 la Malaisie produit la moitié du latex mondial.

Le palmier à huile, introduit à Selangor depuis l'Afrique complète l'arsenal botanique et la fortune de l'entreprise « épicière » des Britanniques...

Encore aujourd'hui **Londres reste le Marché mondial des épices** en provenance de ses anciennes possessions, devenues des États indépendants mais restées membres du **Commonwealth**, ainsi que l'unique Bourse mondiale du thé et de sa commercialisation, récemment informatisée.